

主婦と生活七月号第一附録

明るくたのしい

夏の衣食住全書



明るい太陽のもとで輝やくお若い
 いかたがたのドレス。細かいグリ
 ント模様と格子と無地ものとそれ
 ぞれのもつ味を生かしてみました。
 ① 淡色のブルーの麻地に白レース
 をあしらったキャップスリーブ。
 ② 袖口とスカート裾に若々しいラッ
 フルをつけた涼しげなニュールック。

東宝（和志武ひさ子さん）

①

デザイン

- | | | | |
|------|-------|-------|-------|
| ⑥ | ⑤ | ② | ① |
| ③ | ④ | ③ | ④ |
| 島田澄子 | 伊東磨理子 | 島村ふさの | 赤門洋装店 |

②

新東宝
 （三村秀子さん）

（保坂ヨシキさん）

盛夏の 装い



東宝（花房一美さん）

(3)



松竹
（桂木洋子さん）

(5)



(4)

- ③ 廣くひらいた衿ぐりと両腰に花びらのようなラッフルを飾った華やかなワンピース。
- ④ カラー、カフス、ポケット口にあしらった白が若々しく涼しげな感じですよ。きれいな色どりのプリント地に向くデザイン。
- ⑤ サモンピンクの厚手絹地の若向き外出着。ヨークは共布をかご目に編んだもの。胸のボンボンが愛らしい感じです。
- ⑥ 華やかな花模様のお嬢さま向きスタイル。絹、木綿、いずれにも向きましょう。

あそび着

デザイン

- ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

笹原 紀代
島田 澄子
伊東 磨理子



①②兄弟おそろいのブラウスと
パンツ。海に、山に、元気で走
りまわる夏休みの運動着です。



⑤

(4)

可愛い

③袖なしの涼しいワンピース。衿ぐりとポケット口に白いジグザグのブレードをはりました。

④衿ぐりと袖口をスカラップステッチで飾り、胸に愛らしい小花刺繍をあしらったあどけない女兒服。

⑤胸にピンタックを三本つまんだだけのあつさりした男兒服の上下。ピンと張った麻地がいかに涼しげです。



⑧



⑥

⑥ヨットのアップリケのついた盛夏のあそび着。小さなバケツもヨットの模様です。

⑦ポケットに可愛らしい小花図案をアップリケした涼しいロンパース。

⑧淡色の絹地で仕立てたい、無邪氣な女兒服。胸と袖口と裾のラッフルが素敵です。



⑦

⑧ オレンジゼリー

⑤ オレンジエード



① 二色ゼリー



② 水晶ドウフと玉子ドウフ



③ 鮮魚のあらい



④ 鮮魚のあらい



⑦ 中華風の変り酢のもの



⑥ グレープフルーツ



きれいな

夏の味覚

からに涼しい感じのとり合せがよろこば
ごつかずにおもてなしのできる
一品料理のかずかず
ください。

⑨ ミルクポンチ

⑩ アイスクリーム

⑪ スープよせ

⑫ カボチャのはさみあげ

みたくも

涼しくたのしい

暑いときは味のさっぱりしたもの、みられます。不意のお客さまにも飲みもの、お菓子、をお試し

⑭ そうめんの流れよせ

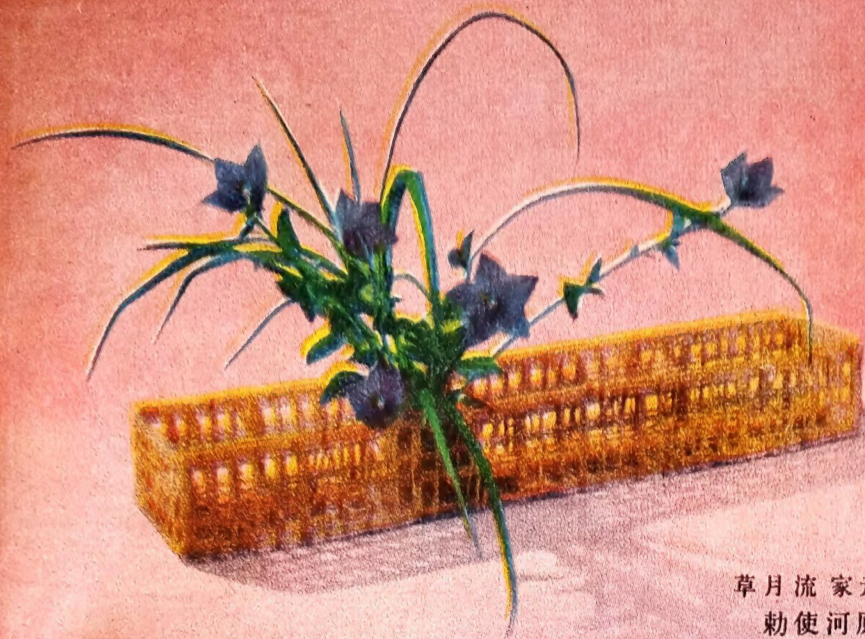
⑬ フルーツポンチ

指 ①⑤⑥⑧⑨⑩⑬ 加藤 照子
導 ②③④⑦⑪⑫⑭ 関 操子

え 木村 圭三

涼をよぶ 夏のいけ花

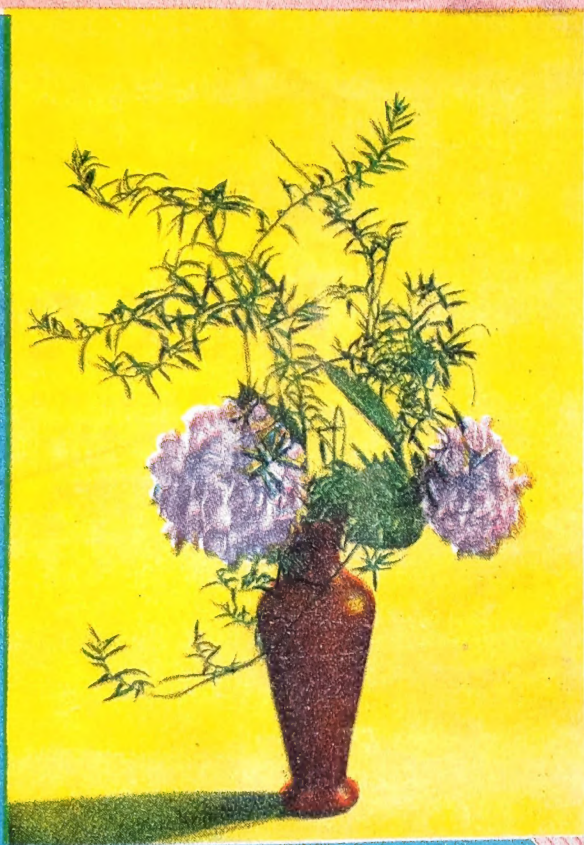
草月流 家元
勅使河原蒼風



小原流 家元
小原 豊雲



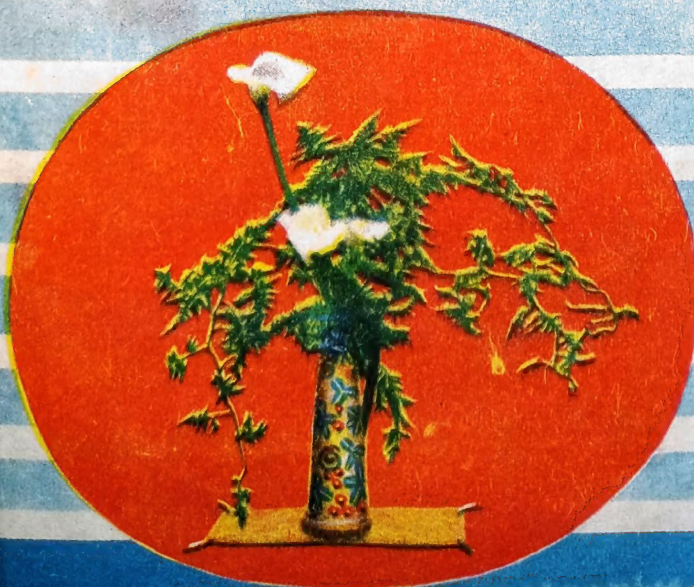
草月流 家元
勅使河原蒼風



安達式 家元
安達 潮花



小原流 家元
小原 豊雲



夏すがた ササ ヤサ

田中絹代さん

陽もかたむけば
すず風は櫓をわたり
端居する美しき人の
小千谷ちぢみに涼をさそう



楚 清

月丘千秋さん

杓もとかたく
夢をつつんで――
きりりとした着こなし
は、何気ない立姿にも
ほのかな香りがただよ
うかと――



麗 艶

木暮実千代さん

心にくいばかりの
身についたよそおい
あふるるばかりの
あてやかさに、
ひとときは暑さを忘れ
て――



アップ ヘアー のいろいろ



波のしぶきを思わせる髪の流れ、カールで山のいただきを表徴した斬新な感覚、アップヘアーのいろいろをお目にかけます
ほの白く浮き出た矜足が涼しげです

— 軽 装 —

デザイン 町 田 菊 之 助
①③ 笹 原 紀 代

どなたにも手軽にぬえる盛夏向きの男子服。材料は、白、紺などの厚手木綿が涼しげでしょう。ほんとうのスマートさは、このように、一見平凡に見える生活的な装いから生まれます。



② 通勤に「外出に」あそび着に、あきのこない男児服上下



① 濃紺の上着に白のステッチをきかせました。通勤にもふさわしい軽快なスタイルです



③ ビケでつくったスマートな六つ接ぎ帽



夏の住居を涼しく明るくする工夫

吉田謙吉

絵文

日除けの工夫



縁側に
結露を
細く
涼しく

涼しい
縁先の
応接室
台

日除け
と
スクリーン

心と
贈仕切
の京

レースを
使った
スクリーン

アパート風の
心味の京

和風を取り入れた
納涼ベンチ

(詳しい説明は本文記事をごらんください)

1947
KON

手軽に 婦人・子供・男子用盛夏夏服

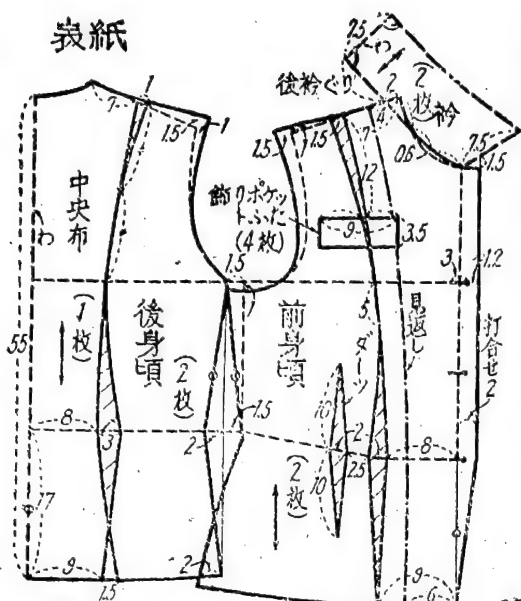
暑さの夏に、仕立てもらくで涼しくお召しになれる婦人・子ども、男子服をそろえて発表いたしました。つくり方は紙面の都合で要点だけ簡単に説明しましたから仕立て方その他ご不明の点がありましたら編集局洋裁係まで、質問をおよせくださいませ。

飾りポケットの

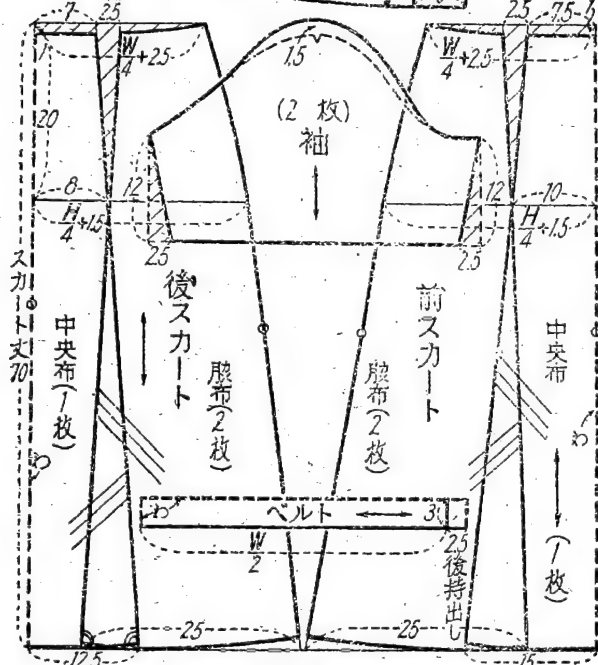
ツープース



袋紙



◆作圖と裁ち方：ぬい代は上着、スカートとも脇に二センチ、裾、袖口は三センチくらい、他は全部一センチ。
◆ぬい方：▲上着：前後とも切り替え線を割りぬいします。前身のダーツをつまみ、上前身頃には玉縁ボタンホールをして見返し布と中表に合せ、衿つけ止りまでぬい、表に返します。衿につくったポケットのふたを身頃にのせてステッチで押さえ、肩、脇を割りぬいて裾をまつります。衿をつくり、前身裏と表衿を合せてぬい裏衿をまつり、つぎに袖をつけます。
▲スカート：前後とも切り替え線を割り



① 衿にレースを飾った
ワンピース

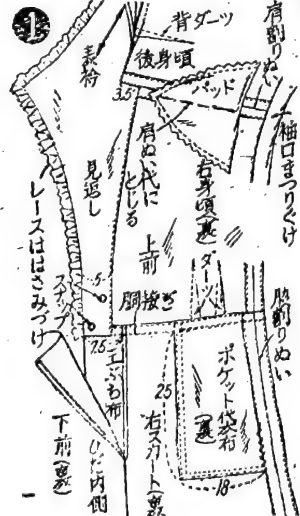
てから脇をぬい、左脇あきを持ち出し見返しに始末します。
共布のベルトには適當な芯をいれ、ウエストにぬいつけて仕上げます。

◆作圖と裁ち方

●ポケットはスカートの上部を折りまげてつくりましますから、別に点線の向う布をお裁ちください。

◆ぬい方：前後

スカートの中央をぬい、片ひだは右側を高くたたみ、前ひだ奥のあきは裁ち目を玉縁に始末します。前スカートの裏のポケット口は縦地テープをは

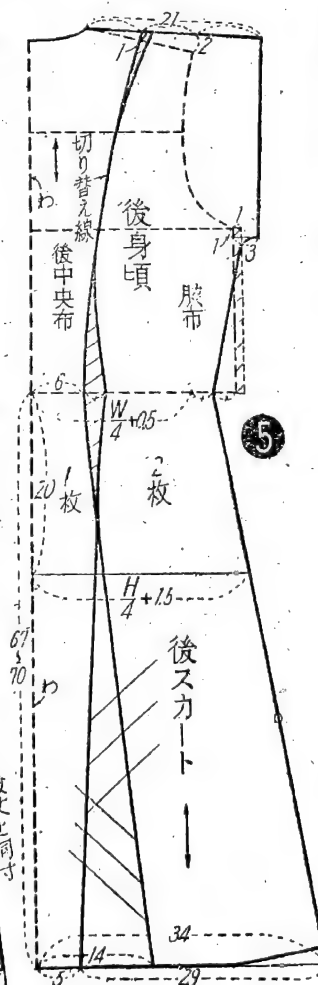
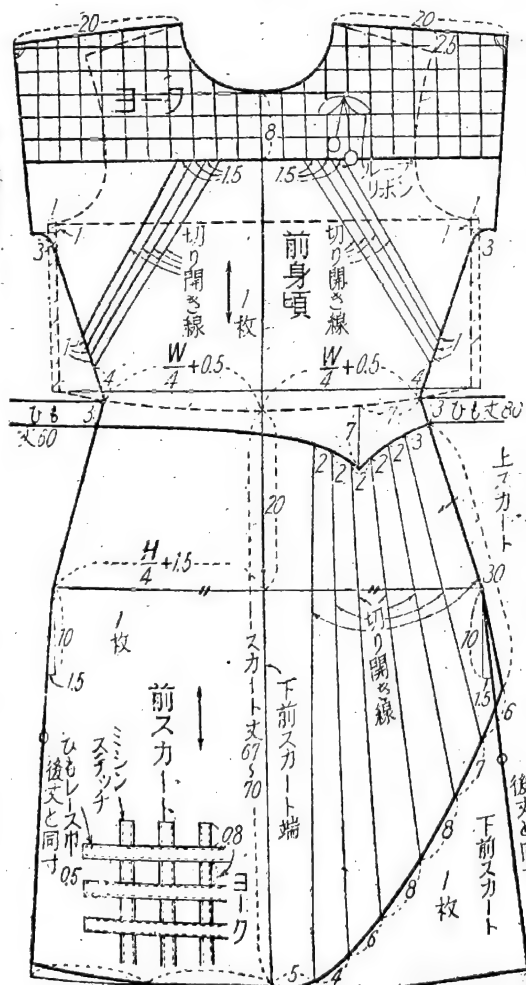
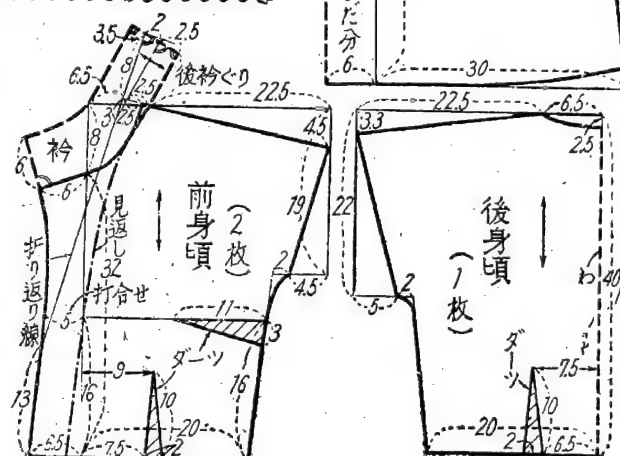
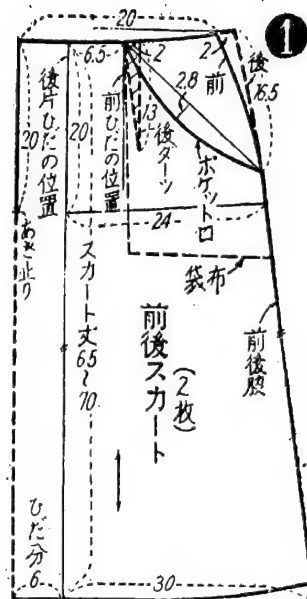
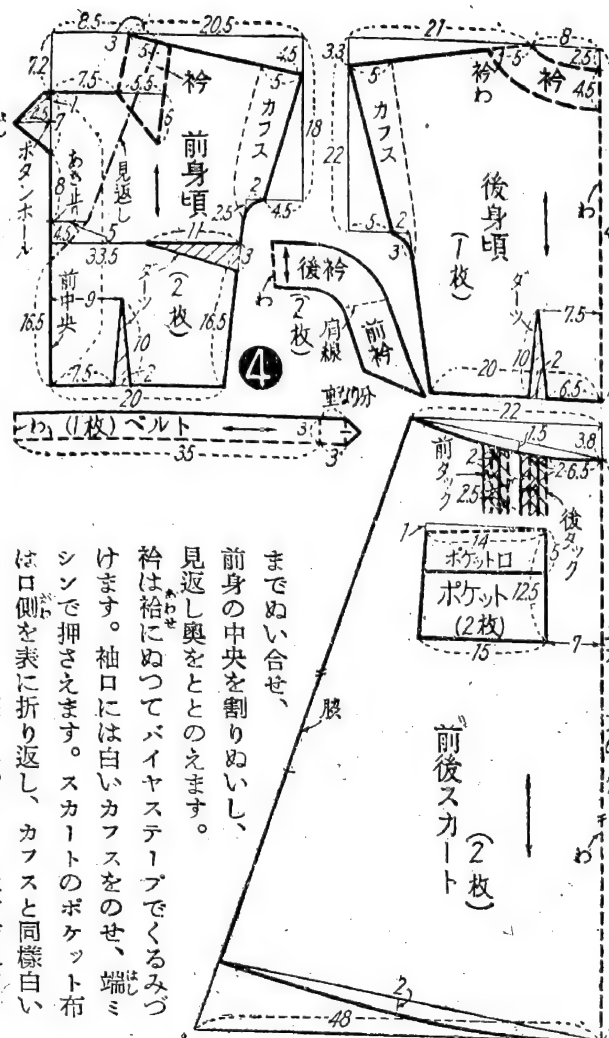


目次

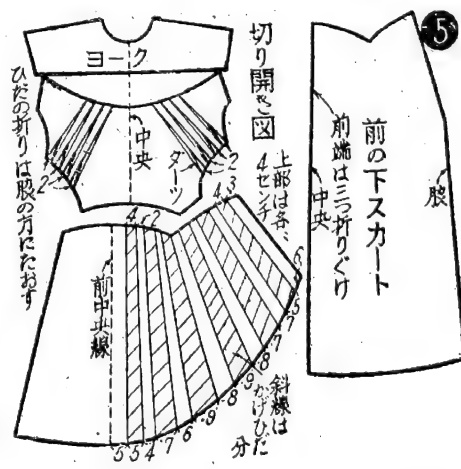
婦人子供・男子用盛夏夏服のつくり方	15~20
夏のお化粧と髪の手入れ	21
アクセサリいろいろ	22~23
涼しいお料理とお菓子・飲もの	24~26
重宝な衣食住メモ	24~27
食欲をそそるお漬もの	27
野菜を使ったサラダとスープ	28
夏の佳いの工夫	29
涼味を出すいけ花の技巧	30

と中表に合せて衿つけ止りから、見返し

上前部にボタンホールをつくり、見返し
と中表に合せて衿つけ止りから、あき止り
までぬい合せ、
前身の中央を割りぬいし、
見返し奥をととのえます。
衿は衿にぬつてバイヤステープでくるみづ
けます。袖口には白いカフスをのせ、端ミ
シンで押さえます。スカートのポケット布
は口側を表に折り返し、カフスと同様白い
布をつけてください。ベルトは片方にボタ
ンホールをつくり、ボタンがけにします。



前身頃の原型を突き合せにして圖のよう
に作圖します。身頃のダークのとりかた、
スカートの切り開き方は下のとおり、胸は
共布ひもを圖のようにミシンでとめます。



洋裁

(口縮2ページ)

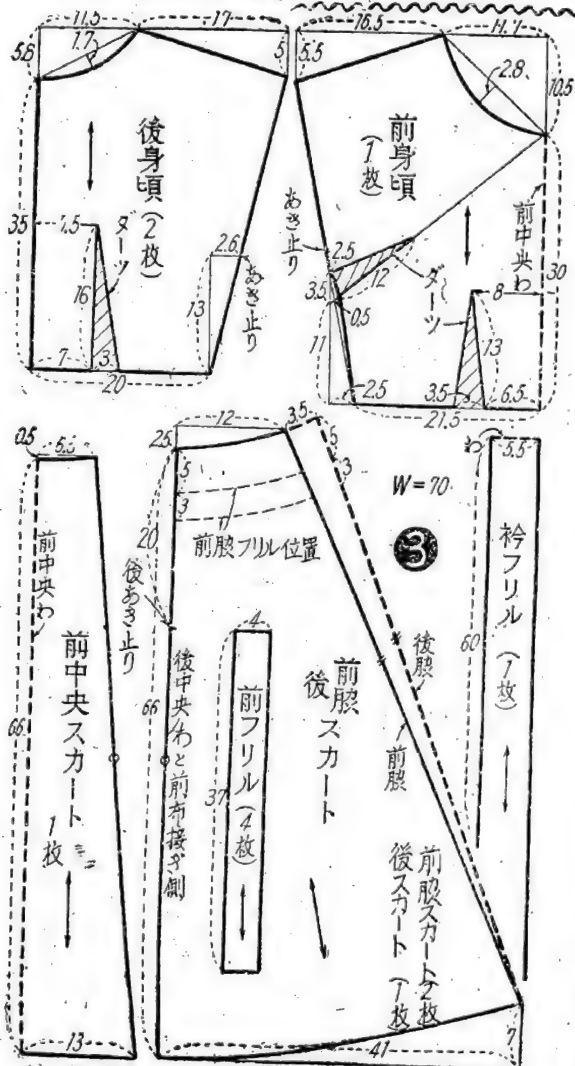
③

ラッフル飾りの

ワンピース



背あきはバイヤスで細い玉縁につくり、長いファースナ1をつけたスタイルです。衿ぐりのフリルは玉縁でくるみ、前のスカートの両脇に二段のフリルをのせて際ミシンで押さえます。



(口縮3ページ)

⑥

花模様のワンピース



前後のダーツをぬい、前スカートにはポケットをつけてギャザーをよせ、身頃と胸あきします。上前端にボタンホールをつくり、肩、脇を割りぬいし、衿ぐりからつづけてぐるりと見返し布をつけます。バックルは共布でくるんでください。

(口縮2ページ)

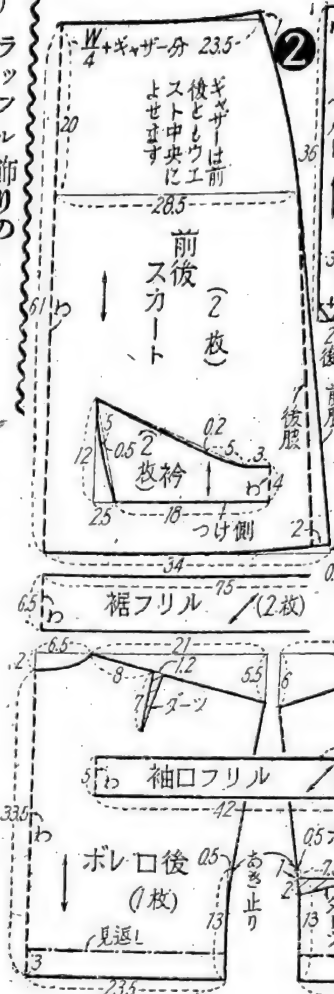
②

ニユーロツク

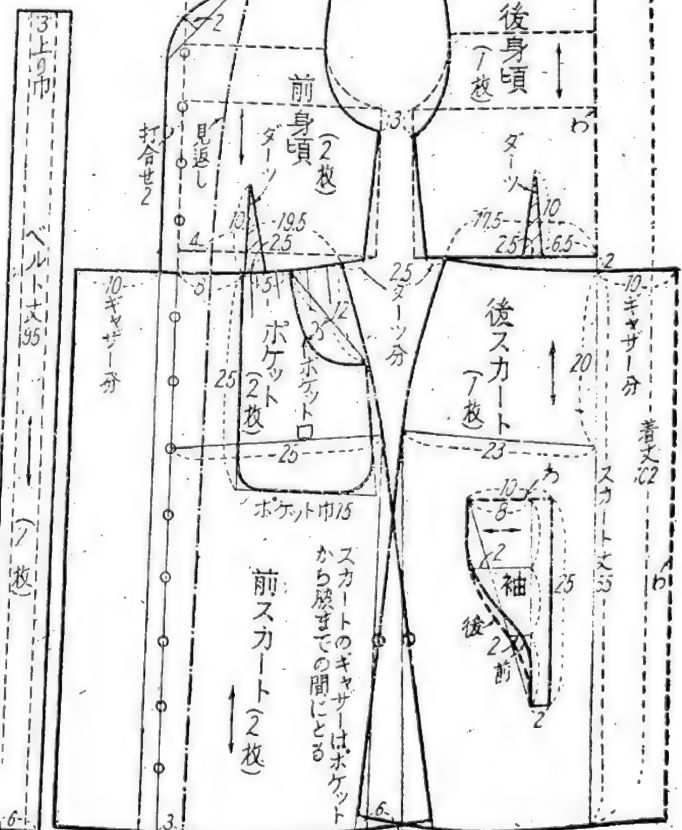


ボレロとスカートの

ボレロの後ダーツをぬい、前後の肩を接ぎ合せ、袖口フリルをつけ脇ぬいをします。前後見返しの肩をぬいて身頃と中表に合せ、ぬい上げた衿をはさんで衿つけから前、端、裾をぬいます。スカート上は共ベルトです。



⑤



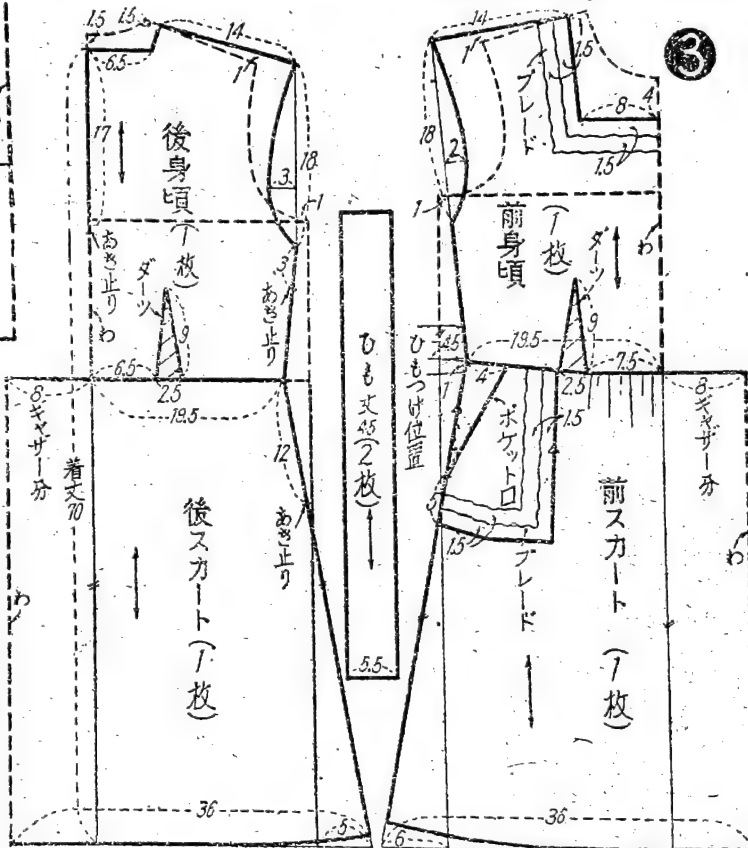
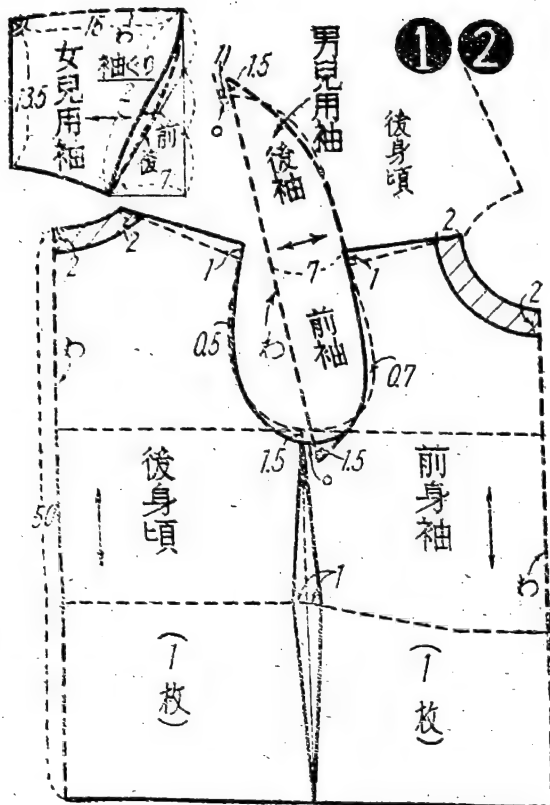
②①

ブラウス



口槽のブラウスはジャージィで仕立てたものですが、ふつうの布地でぬう場合は肩あきにいたします。

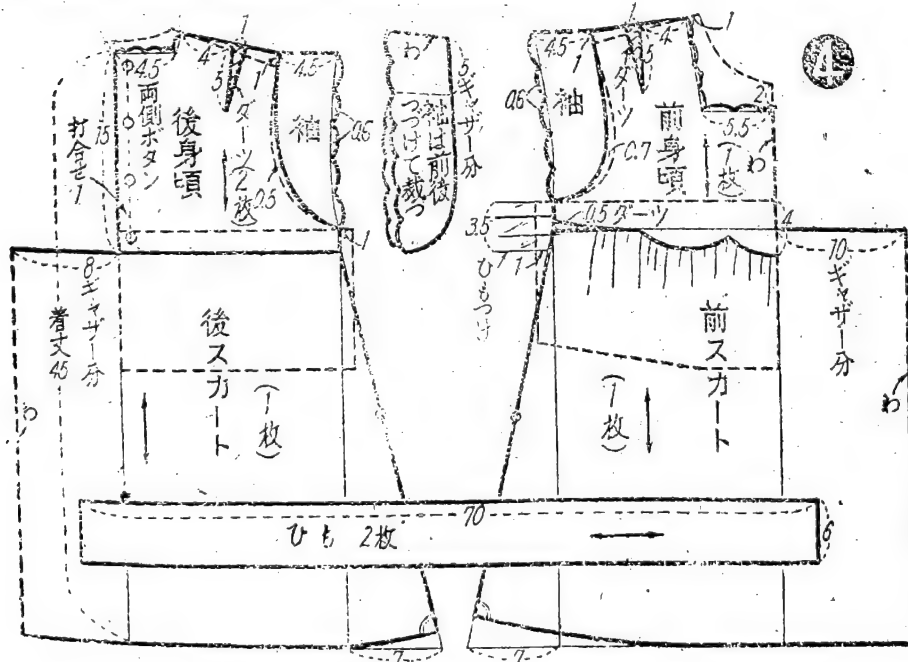
袴は前後とも二枚ずつ裁ち、上側を中ぬいして細い玉縁たまぎはでくるみづけます。肩は持ち出し、見返しに始末してボタンがけにします。



(口 4 7 1 2)



④(3) か
姉 い
妹 ら
服 し



4



にブレッドをつけます。ポケット口にセンチぐらいのバイヤスを當てて始末し、前スカートにのせてステッチで押さえます。

結びひもはつぎの女兒服と同様、脇ぬいにはさみつけます。

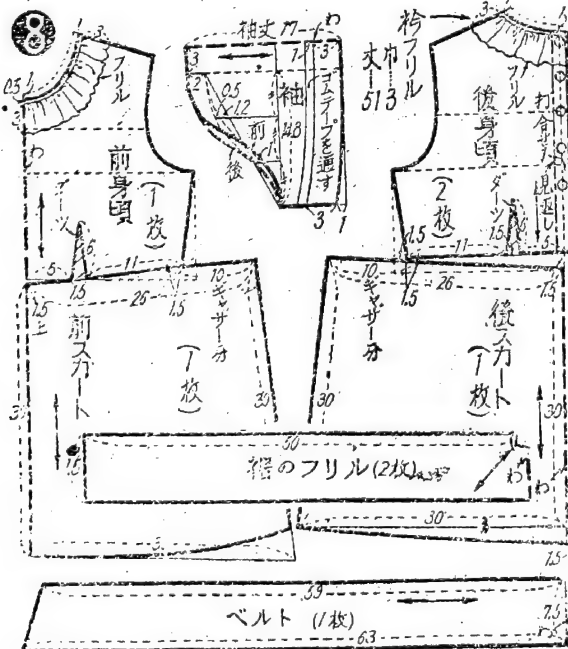
④背あきは左を裁ち出し持ち右側を見返しにして突き合せ、スナッブどめにします。衿ぐりと袖口、前身の刺繍は上圖を参照。

洋裁

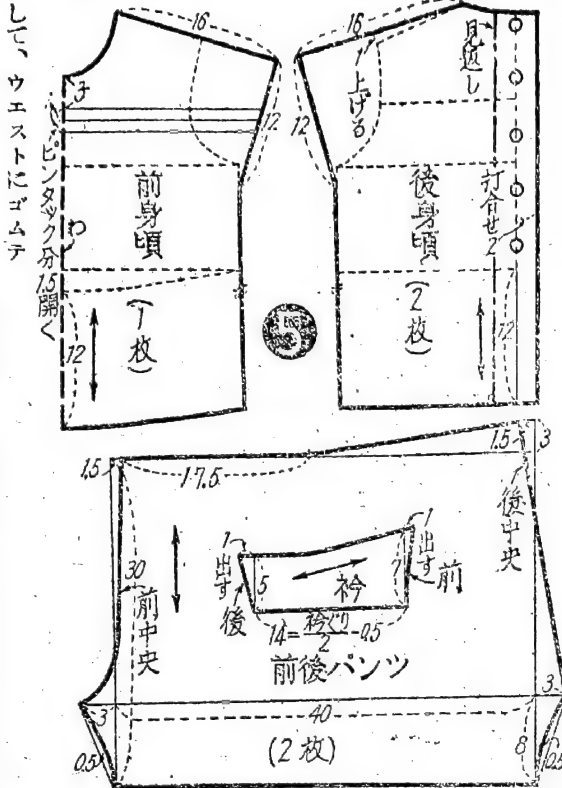
⑥ おなかにはアップリケをした大きなポケットがついています。パンツの前後股上をぬい、前には胸当て布をつけて脇をぬい、ウエストを三つ折りにしてゴムテープをおします。



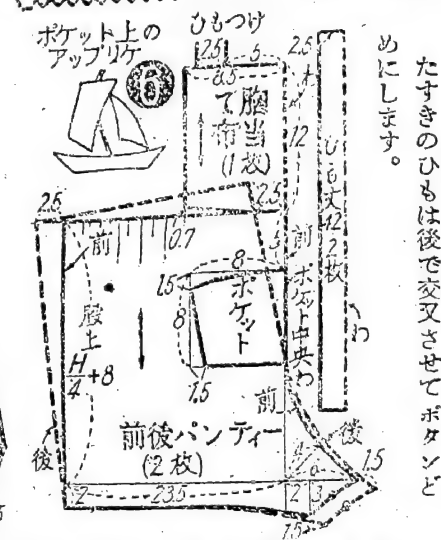
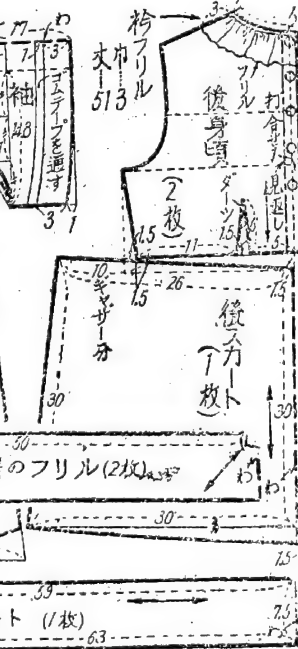
⑦ たすきのひもは後で交又させてボタンどめにします。



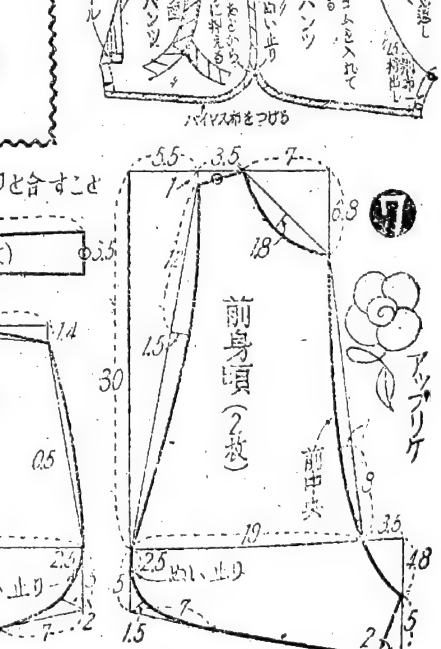
⑧ 胸に五ミリのピンタックを三本つまみ、肩、脇を縫い、後打合せを裏見返しにととのえます。衿は表裏二枚ずつ裁ち、それぞれ中ぬいして、つけ側をバイヤステープで身頃にくるみつけます。パンツは股下股上とも袋ぬいして、裾口、ウエストを三つ折りにして、ウエストにゴムテープをおします。



⑨ 後打合せは裏見返しに始末して前後肩を合せ、ギザザリをよせたフリルを衿もとにとめて、端を五ミリの玉縁にくるみまます。身頃とスカートをぬい合せ、脇をぬいします。袖口は裏側にテープをつけてゴムをとおし、袖山は適度にギザザリをよせて袖をつけます。裾のフリルはギザザリをよせ、スカート裾に合せて中ぬいし、ぬい代を上側に折つて端ミシンで押さえます。



⑩ ぬい代は後パンツ上に三センチ、他は一センチつけます。ぬい方は圖をください。



③②① 盛夏向きの
男ものの一揃い



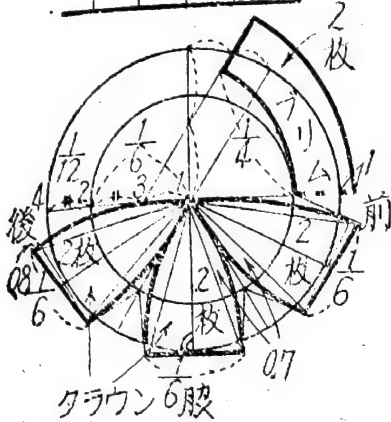
◆作圖と裁ち方①・胸圍を計つてゆるみなし二分の一の割り出し尺をつくり、これを使つて作圖をします。

表衿は見返しつづきですから第一ボタンの下あたりで接ぎをいれます。

◆ぬい方・▲開襟シャツ：後身にタックをつまみ、表裏のヨークで後身頃と前身をはさみぬいにします。裏衿をつけたのち表衿に芯を据えて前襟から衿まわりをぐりりと

3

地ぬいして表に返し、尺の心に見返し、奥をぬい、え、つぎに袖をつけてから袖



は左右の三枚を割り接ぎし

をします。

★スポン・ポケットは普通の脇ポケットか①と同様の変り型にしてください。

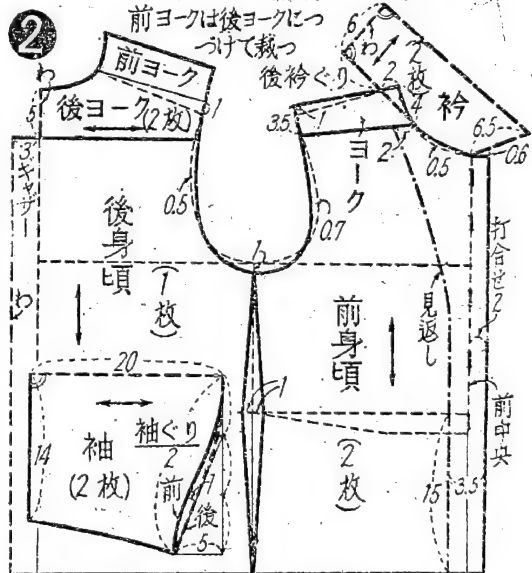
③帽子：頭廻り寸法の割り出し尺で作圖をします。

下にづけて脇をぬいます。

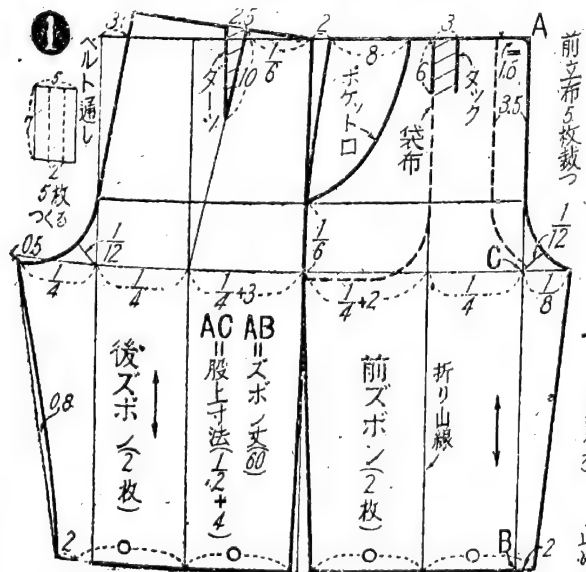
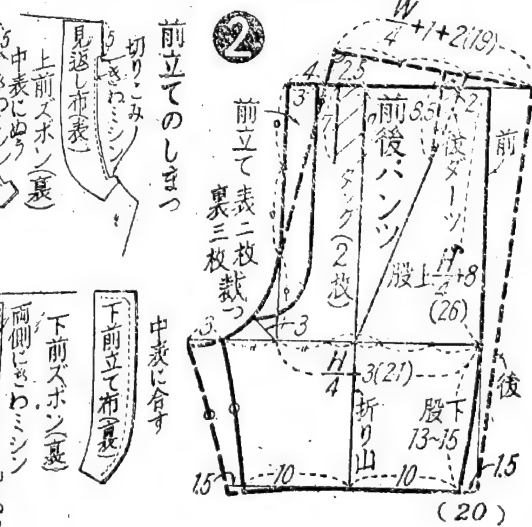
▲スポン：シャツの要領で腰圍の割り出し尺で作圖をします。前立てのつくり方は圖を参照してください。兩脇のポケットは口裏にテープをつけ、向う布を合せて底を表からステッチします。ベルトとおしは腰裏布をつけると、上部をはさみづけにします。裾口は三つ折りにして一センチ間隔のステッチをかけます。

②男児服の上下：仕立て方は①と同じ要領にいたします。

★衿つけ側をのこして表裏をぬい合せ、身頃裏と表衿を當ててぬい、裏衿をまつります。



た二つの半円を中心でぬい合せます。ブルームは衿にぬつて表から四ミリの巾のステッチをかけ、つけ側を伸ばして、クラウンに合せます。ぬい代はぜんぶテープをのせて始末し飾りひもをつけます。



すっきりした

夏のお化粧と髪の手入れ

牛山セセク子

★
夏のお化粧は、つとめてサッパリと小さいにすることが大切で、ことに汗の多い方などはお化粧くずれの簡単になおせるように工夫しましょう。

お顔は、つめたい水で石けんの泡をよく立てながら洗い、よくすすいで石けん質を完全にとり去ります。

洗顔後はアストリンゼントローションをたたきつけるようにすり込み、肌を引きしめます。

外出の時もローションをふくませた脱脂綿を小さな容器にに入れて、ハンドバックにいておくと、お化粧なおしに便利で、汗のひどい時などこれでふけば気持ちよくなります。

お化粧下には乳液の方がサッパリします。乳液で顔をふき、近ごろ流行のパンケイキ(スポンジ)をこくかたくしぼつて一面に顔にぬり、眉やまつ毛、まぶた、生えざわなどについた白粉をコールドで拭きましたら、ほお紅をぼかし、粉をたたき、口紅、眉ずみで仕上げます。

ほお紅はうすくしておいた方が涼しげに見えますし、眉や口紅もほかの季節よりあかるい感じに仕上げます。

口紅もなるべくあかるい色をえらび、輪廓をクッキリとかいて、唇の肌へよくすり

こみ、紙をくわえてよぶんの紅をふきとりましたら、舌先で唇にしめりを與えておきますと、美しく仕上ります。

夏はお顔なおしをまめにすることで、脱脂綿にしまったアストリンゼントローションで顔をさつとふき、あとは粉白粉、パンケイキなど使つて簡単になおします。

こうして夏のお化粧は、晝間はなるべくコールドクリームをさけた方が涼しげですが、夜は肌のお手入れとしてコールドクリームの軽いマツサージ(簡単に指先でたたいていじでよい)をするようにしましょう。

また夏は髪の手入れがゆき届いていないと汚れやすく、臭くなり、自分にも他人にも、不快なものです。

必ず寝るまえにブラッシングをよくかけ一日の汚れはその日におとす習慣をつけましょう。一週に一回、汗のひどい方は

五日に一回くらいシャンプーをすれば、あとはこのブラッシングでかなり清潔を保てます。

ブラッシングのかけ方は、頭の皮膚に刺激をあたえるていどの強さで、たたきつけるような調子にやります。前髪を少しずつ分けるがらブラッシングし、つぎに中央から後へ向け、えり足の方は下から上へとかし上げるようにします。

ブラッシングがすみましたら指先を髪の中へ入れて頭の皮膚のマツサージをします。

このような手入れをしますと、脂肪の分泌がよくなつて、いつも髪が艶やかです。

暑い時には髪がむれて臭くなりやすいので、寝る前にこの手入れをしたら、髪を枕

の上に散らしてやすみますと、よほど防臭事が出来た。朝はよく荒櫛でとかし、毛さきを少しずつと指に巻きつける気持ちでとかしますと、毛さきがなじんでやわらかくカールが出来ます。

パーマネットをかける時は、なるべく短かくかり、髪の多い方はそれで少なくした方がさっぱりします。

やわらかく美しくかかったパーマネットなら、洗髪のあと大体のしめりをとつて櫛でよくとかし、ひたいの生えきわあたりに好みのカールカウエーヴをあしらひ、毛さきをカールクリップで巻いて風とおしのよいところで乾かしておきますと、つぎの洗髪まで大いやりわらかな形で、美しい髪型を保つことが出来ます。

★着つけの工夫★

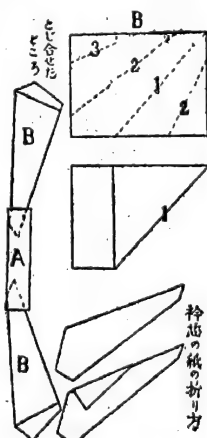
和服の着崩れた姿は、お品が半襟の裏うちを厚く、肥つた方は反対に薄くします。

體の缺點の補整は薄ものは体の形がそのまま出ますから、まず着つけの基本として体のでこぼこを補整します。

お乳やお腹が出ている方は洋服式にブラジャー、ガーターのないコルセットで押さえます。また臀部の出た方は上のくぼみに腰ふとんをつけます。

下着の準備は着つけのキイポイントである胸元をすつきりさせるため、肌着は衿なしに仕立て、長襦袢の衿芯に、奉書のようなやわらかでしつかりした和紙を必らずいれてください。

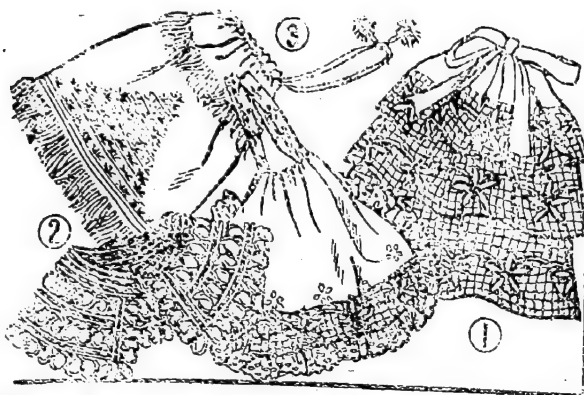
お召しになつた時に衿が圓みを持つことを心にいれ、内側になる方をつめ加減にとじるのが秘訣。特別胸の



きりさけるため、肌着は衿なしに仕立て、長襦袢の衿芯に、奉書のようなやわらかでしつかりした和紙を必らずいれてください。お召しになつた時に衿が圓みを持つことを心にいれ、内側になる方をつめ加減にとじるのが秘訣。特別胸の

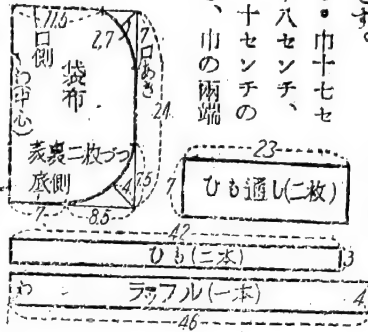
いろいろ

(裏表紙参照)



① 布レースの ジャボとバッグ

むかしもとめた袖口レースを利用したジャボとバッグ、布レースを何段か縫いでも美しいものです。



にぬいぢめてバイヤスでくるみ、蝶むすびにした色りポンをとめつけます。

◆バッグ。図のような寸法に裁ちます。

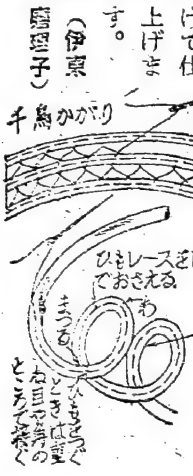
口側の真直な部分を、きとして残し、そのまわりの寸法にラッフルをぬいぢちめ中央にした二枚の表袋布の間に、はさみ、やはり中表にした裏布を重ねて、五枚いっしょに外まわりをぬい合せて表に返します。ひも通し布の両端を細い三つ折りぬいにして袋布の表側につけ、裏側でまつります。二本のひもは袋にぬい、ひもとおしに二本とおして、端を結びます。(高木とみ子)

② ひもレースの 替えカラ

袴の型紙に口端のような圖案をかき、この上にひもレースをとりつけますから型紙は弾力のある日本紙などをお使いください。

◆ひもレースのつくり方。布を三センチ巾の正バイヤスに裁ち、巾を二つ折りして、ひつぱりながらミシンがけし、余分のぬい代を裁ちおとして表に返します。このひもレースを型紙の圖案どおりにつけ、押さえてゆきます。(①参照、ただし表袴になるほうを下向きにする)

ひもの交叉点、接触点はさきに細かくまつり、あいだのところは、穴糸か、カタン糸をより合せて②のように干鳥でかがります。かがりおえましたら紙からはずし、アイロンをかけて仕上げます。

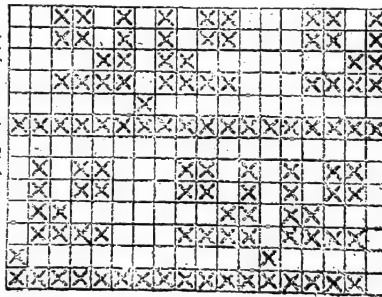


③ クロスステッチの 趣味の手さげ

口端のバッグは、しゅうゆのこし袋布ですが、布目のあらい木綿や麻地もよろしいでしょう。

◆材料。要尺は丈三十二センチ巾二十センチの布二枚、極細糸少々。

◆ぬい方。布の上下を四センチ巾に横糸をぬいてふさをつくり、極細糸で底から左側のクロスステッチ模様を刺します。



二枚の袋布を中表に合せて、脇を上から十二センチ縫って一センチのぬい代でぬい、ぬいどまりに切りこみを入れて表に返し、ここから上に二センチぬい、四センチ(ひも通し穴となる)はなして残り全部をぬいて割ります。

ひも通しのぬい代はまつり、中央から二つ折りして表に返し、山から二センチ入ったところと底側をぬい押さえます。ひもは毛糸三本を鎖編みにし、袋口におとしてからポンポンをつけます。(近藤百合子)

④ 松編み飾りの シツクなレース手袋

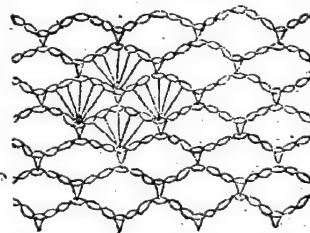
◆材料。二十番カタン糸、レース用かぎ針。

◆編み方。鎖百七十目をつくり、最初の目にひきぬきでとめておき、鎖五目編み、五つ目へ短編み一目でとめてくり返すと、穴編みが三十四できます。

つぎからは、鎖五目、前段の鎖五目の中央に短編み一でとめるをくり返して二段編み、編みはじめとわの中央に糸じりしをつけて、甲と掌の區別をします。

最初右手から編むとして、まず掌側で指の増し目を行います。編みはじめの糸じりのところで一穴、四穴編んで一穴増し、あとは地編みをつづけ、もう一つの糸じりしから、四穴編んだら前段の短編みに長編み五ついれ、つぎの山に短編みでとめます。つぎは三穴編んで長編み五ついれるのを二回して、あとは地編みをします。

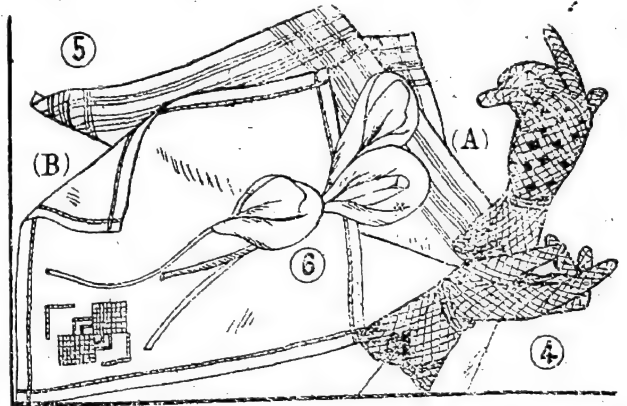
花模様の 手くびのり



このように甲は三段おきに長編みの模様をいれながら、側では指の増し目を二段おきに入回いたします。つぎから指指にかかります。増し目と増し目の間の目を編み、つづけて鎖九目つづつておき、地編みで五・五センチ編み、指先の減し目を行います。

減し方は一穴編んだら、すぐつぎの山に短編みでとめるのをくり返し、穴の数を半分にして糸を二十センチぐらい残して切りこの糸を針にしておして全部の編み目の先きをすくい、かたくひきしめてとめます。つぎに指指のつくり目のところに糸を結

アクセサリー



びつけ、残りの目をわにして地編み四・五センチ編み、各指にかかります。このとき甲には長編みの模様をはじめから七段になるまで編み入れてください。

人さし指は指側の目を中心に十穴編み、鎖四目つくつてわにし、六・五センチ編み、中指と同じように減してとめます。

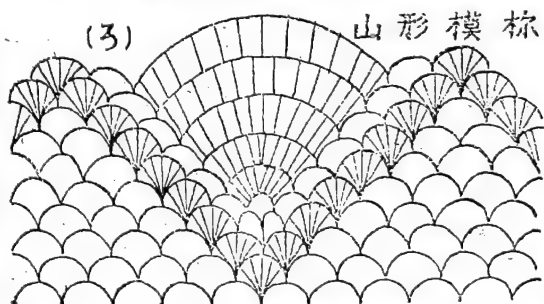
中指は甲と掌から五穴ずつと人さし指のつくり目、新目四目をわにし七・五センチ編み、薬指は四穴ずつと中指のつくり目、新目四をいっしょにして七センチ

チ丈に小指は残りの目と薬指の間の目をいっしょにして、五センチ編み、指先をよとめます。

手くびの飾り、最初につくり目に糸をうき、二穴三目の間をいっしょに編み、つぎの

段は鎖四目して二目とばして長編み一、鎖一をくり返し、二段編みます。

つぎは鎖五目、前段の長編み二つとばして短編み一でとめるをくり返し、つぎの段から地編みと同じ穴編みを三段します。



穴が三十二で、きますから甲と同じ長編み五つの模様編み(松編み)を七穴おきにいて一段編み、つぎの段は前段の松編みの左右に松編み二つ、つぎの段は一つと(3)のように編み、さらに地編み二段します。つぎから

山形模様をいれます。一段目は穴三つ編んで松編み一つ、あとは七穴おきに一つずついれ、穴四つで終ります。二段目は前段の松編みの左右二つを松編みとし、三段目以後は松編みを左右に一つずつずらして間の穴を減らしてゆき、松編みの間の谷を(5)のようにします。

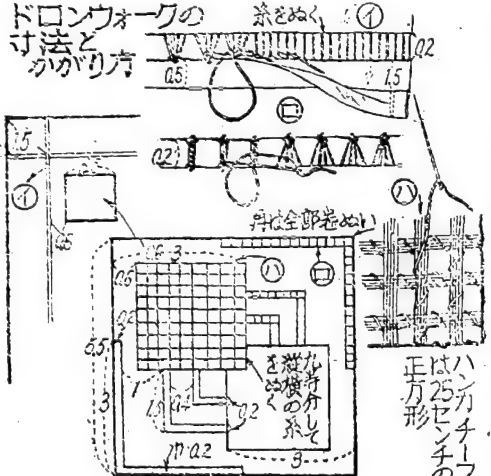
三段目は鎖五、前段の松編みの間に短編みでとめ、鎖五、前段の山に短編み一。四段目は鎖五、前段の山の中央に短編み一でとめます。これを二回し、五段目は谷の両側は五目の鎖の穴、中央の穴に長編み八目いれます。六段目はこの長編みの上に、間に鎖一をいれた長編み十目、七段目は鎖二目

ずつに、八段目と九段目は鎖三ずついれて長編みにしてゆきますと、松編みも一つになつて、飾りが全部できますから糸を切ります。これで右手ができましたから、同じ要領で左手をお編みください。(佐藤徳子)

⑤ 清楚なハンカチーフ二種

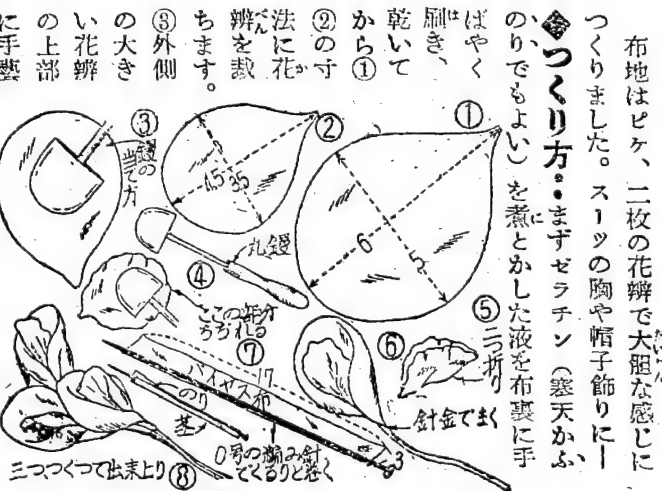
(A)は色糸を縦に引きこんだもの、(B)はドラウワークをあしらったハンカチーフ、
●つくり方：(A)色糸を縦に引きこむ要領は、まず地糸一本を針ですくい上げて抜きとり、つぎの一本の端に色糸の端を片結びにして地糸を引くと色糸が入ります。
▲(B)：図の寸法に外まわりと中の模様の糸を抜きとり、四角のかどはききに全部それぞれ巻きぬいておきます。

ふちは(1)のとおり、木綿類は大たい糸目を四本ずつすくいますから、まず布裏の二本目から地糸一二本をすくって表に針を抜き出し、つぎに図のように四本いっしょに



くぐらせて糸を手前にきゆつと引きしめ、以下この要領ですすみます。(B)は内側も(1)と同様に梯子にします。(C)は図を参照してください。(三崎エミ)

⑥ かわいらしいスイートピーの造花



布地はビケ、二枚の花弁で大胆な感じにつくりました。スリットの胸や帽子飾りに、
●つくり方：まずセラチン(寒天かふり、でもよい)を煮とかした液を布裏に手はやく、
乾いてから①
②の寸法に花
法に花
弁を裁
ちます。
③外側
の大き
い花弁
の上部
に手藝
用の丸鋸をおき(または火ばしの頭)鋸を
充分に活躍させて、みぞを丸くつくります。
④⑤小さい花弁は真中に小さい丸鋸をきゆ
つと當てて二つ折りにします。⑥これを大
きい花弁でおおうようにとめ、もとを細
い針金で巻き、ちよつと糊をつけて造花用
の緑のゴム管か⑦の茎にさしこみます。
⑧この要領で三つつくつてとめます。

(伊東真理子)

真夏の涼いお料理

一品料理 飲料と菓子
關 操 子 加 藤 照 子

一品料理

水晶ドウフと玉子ドウフ

(材料は全部五人前)

(材料) トウフ二丁、卵黄二個、寒天一本、
とりのささみ二ツ、ひねショウガ、カタクリ、
しょうゆ、トマト、パセリ少々。

(つくり方) 水晶ドウフはトウフをざるに
あげ、しばらくおいてから一口切りにし、塩
少々とカタクリをまぶしてゆで、カタクリ
がとけたら取出して冷まします。卵ドウフ
は寒天を水二合で煮とかし、卵黄に塩一つ
まみいれてときませた上に少しずつ加え、
水でぬらした流し箱に手早く流しこんで固
め、水晶ドウフと同じ大きさに切つて冷や
しておきます。とりのささみは塩、コショ
ウして熱湯でさつとゆで、薄くそぎ切りに
し、器に盛り合せ、トマト、パセリ、おろ
しショウガをあしらひ、小皿にしょうゆを
添えます。

鮮魚の洗い

(材料) いきのよい魚(タイ、スズキ、フ
ナなど) 五切、パセリ、ワサビ、氷少々。
(つくり方) 魚を三枚におろし、皮をとつ
てうすいそぎ身にし、指をいれて引つこめ
るていどの熱い湯にいれ、二、三回ゆり動
かしてすぐ冷水にさまします。
鉢に氷のぶつかきをいれて魚をのせ、パ
セリ、ワサビを形よくあしらいます。

そうめんの流れ寄せ

(材料) そうめんまたは細うどん一把、
ジャガイモ一個、ダイコン、キヌウリ少々、
寒天二本、濃いだし、油、食紅。

(つくり方) そうめんはやわらかくゆでて
さらしておきます。寒天は水二合に塩少々
加えて煮とかします。

ジャガイモは細かく切つて水につけ、し
ばらくしたら水気をふいて空揚げにし、塩
をふつておきます。流し箱にそうめんをさ
ばくような気持ちでいれ、熱い寒天を流し
こみ、ジャガイモの空揚げ、キヌウリのう
す切り、花ダイコン(直径二センチくらい
のダイコンのふちを花のように切りこみ、
まわりを食紅でそめて小口からうすく切つ
たもの)などを浮かせてかため、適量に切
つてそうめんの汁より濃いめのつけ汁と、
ときガラシをそえます。



中華風の變り酢のもの

(材料) 寒天一本、
焼き魚三切、キヌ
ウリ、トマト、白
ゴマ、酢、パセリ
少々。

(つくり方) 寒天は水二合二、三勺で煮と
かし、流し箱にいれてかため、さいの目に
切つておきます。

魚は何でもよく、塩焼にして荒くむしり、
キヌウリはうすい斜め切り、トマトは一セ
ンチ角切りにして二つとも塩をふります。
材料を全部もりあげ、上から白ゴマをす
りつぶし、酢で味をととのえたものをかけ、

衣食住メモ

氷なしで食物貯蔵

空井戸：これは重寶な氷いらすの冷蔵庫で
す、庭の片隅に深さ十二三尺の穴を掘りま
す。土がくずれないように、土管をいけれ
ばなお結構です。

直径は七、八十センチでよいのですが、
下の方は一メートル五十センチくらいにし
ておきます。するとこの中は真夏でも六十
二三度の冷え冷えした低温を保っています。
から、食物などの貯蔵にはうってつけです。
物の出し入れは、なわばしごとおいても
よいのですが、ひものついた罐か、かごで
つるしてもよいでしょう。

これは地下水の高いところには不向きで
すが、高燥な土地でしたら、割りにたやす
くつくれて重寶です。

ビールサイダー

牛乳の冷し方

ビール、サイダー、牛乳などを冷すには、
びんにぬれた布を巻いてバケツの中にい
れ、布はしが水に浸るようにして涼しいと
ころにおきますと、布の水分が蒸発するの
で、下から絶えず水を吸いあげますから、
いつでも冷えているわけです。薬びんなど

パセリ、エンドウなど青味をそえます。

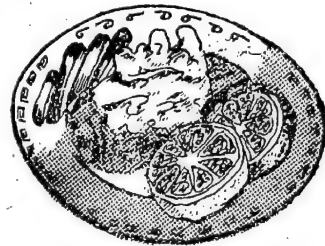
冷製魚のマヨネーズ寄せ

(材料) 魚の切り身五切、寒天三分の一本、サラダ菜、トマト、マヨネーズ、夏ミカン。

(つくり方) 魚の切り身は塩、ヨシヨウしてしばらくおき、十分くらい蒸したら取り出し、さましておきます。

寒天は水七、八勺で煮とかし、塩、マヨネーズでうす味をつけ、魚の上から少しずついく度にもかけます。

器に配置よく並べ、トマトの細切り、夏ミカンを皮ごと縦に切つたものなど、色どりよく飾ります。魚は塩ザケを水にもどして使つてもよくマヨネーズのかわりに落花生をすりつぶし甘酢でいっても結構です。



スープ寄せ

(材料) ハム二〇匁、ゆで玉子一個、寒天一本、トマト、キュウリ一本、スープ一合。

(つくり方) トマトは皮をむき四つに割つてうすく切り、キュウリは塩でもみ洗いしてうす切りにし二つとも塩をします。

ゆで玉子の白味はうすく縦に切り、黄味はほぐし、ハムは一センチ角に切ります。寒天を水

一合で煮とかし、スープ、塩、コショウを加えてスープより濃いめの味をつけます。流し箱にハム、トマト、キュウリ、ゆで卵をいれ、寒天汁を流しこんで固めます。

カボチャのはさみ揚げ

(つけ合せセリサラダ)

(材料) カボチャ四分の一、ハムまたは挽き肉二〇匁、寒天半本、玉ネギ二個、ジャガイモ一〇〇匁、キュウリ二本、トマト二個、ネギ少々、油またはバター、小麦粉、マヨネーズソースまたはたまごソース。

(つくり方) カボチャは皮をむき、五ミリの厚さに一人二切用意し、塩、コショウします。肉に玉ネギのみじん切りを加え、すりつぶして塩、コショウし、カボチャの片面に小麦粉をふりかけ、肉を平らにうすくぬり、二つ合せて皿にならべてやわらかくなるまで蒸し、小麦粉をまぶして炒めるか、パン粉をつけて揚げます。

サラダは寒天を水二合五勺で煮とかし、固めて一センチ角に切ります。玉ネギはうすくわ切りにしてゆであげ、ジャガイモもうすくわ切りにしてゆで、ともに塩、コショウします。キュウリは塩でもみ洗いしてうすく切り、トマトも適量に小さく切つて塩をうつておきます。

以上のものをマヨネーズであえてつけ合せ、ウスターソースや二杯酢をかけます。たまごソースは、卵黄一個をよくとき、塩、砂糖各茶さじ一杯、コショウ、ときガラシ少々を加えよくまぜ、酢でどろどろにします。

・サラダにジャガイモの多いときは、うすくのぼしてあえます。

(以上 関係 操子)

飲みものとお菓子

夏休みのお嬢様方にも簡単におつくりになれるおいしい飲みものとお菓子です。

ミルクポンチ

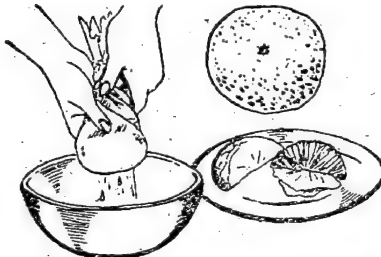
(材料) 卵一個、牛乳一合、果物シロップ大さじ三杯、氷、ブランデーまたはウイスキー大さじ一杯(婦人子ども場合は略してもよい)。

(つくり方) コップに氷のごく細かく砕いたものを半分ほどいれておきます。ボールに卵をいれよくまぜてこれにシロップ、ブランデーを加え、最後に牛乳を少しずつ加えながらよくかき廻し、まざりましたらコップにいれ氷のとけない中にいただきます。

オレンジード

(材料) 夏ミカン二個、砂糖六〇匁、水三合、炭酸水適宜、レモン少々(略してもよい)。

(つくり方) 夏ミカンを横に二つ割りにし、レモン絞りで汁を絞りまします。(レモン絞りのないときは實を出して袋を割り、き



もかうしておく安全です。

魚や肉かまぼこの貯蔵法

魚や肉、半べん、かまぼこなど少しでも腐敗をおそくしたい時は、表面に過酸化水素水(オキシフル)をぬりつけておきます。これは無害ですし、味もかわらないいたって簡単な方法です。

生魚の中毒の手あて

氷づめや古くなつた魚を食べて中毒を起すことがあります。ひどいものは赤い發疹ができたり、むくんだり、熱やめまいなどがおこつて大事になることがあります。

中毒と気づいたら、すぐに塩湯をたくさん飲ませて吐かせてしまふのが一ばんよろしいです。

カニに中毒した場合は黒豆の煎じ汁や、ハスをおろした汁などよくききます。

茶しぶのとり方

朝餉の食卓も眞白にみがかれたお茶碗がならんでいたら一きわすがすがしく、箸とる手もおのずから進みますよう。

お茶碗や土びんに茶しぶがついて赤くなつたものは、塩をつけて洗うととれますが、たくさんの場合にはアクで煮るか、生灰をとかして洗うときれいにおちます。

青味つけのしかた

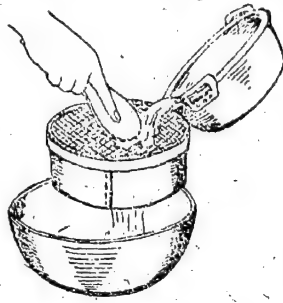
白い布地にうつすりと青味がついていまずと、見た目にもすすしげで心地よいものです。

いふきんで絞ります(これに砂糖を加え、水三合をいれて冷たいところに二時間くらいおきますと砂糖と果汁がよくなじみますから、コップにいれて炭酸水で適宜に薄め、レモンのわ切りを浮かせます。この分量で十人ぐらゐの飲みものになります。甘味はあまり強い方がよろしい。

オレンジゼリー

(材料) オレンジの汁五勺、ネーブルの汁五勺、ゼラチン二匁(寒天の場合は半本)砂糖十五匁。

(つくり方) ゼラチン(または寒天)は水につけ、やわらかくなつたら分量のネーブル汁に砂糖をいれて火にかけ、砂糖が溶けたらゼラチンを加えて一度うらごしにかけます。(寒天の場合は煮とかしていれます)少し冷めかけんのところにオレンジの汁を加えてかきまぜ、シャン



ペンガラスに流し込んで固め、生クリームで泡立てたもので飾り、スプーンを添えていただきます。

二色ゼリー

(材料) 寒天半本、水一合四勺、砂糖三十匁、卵一個、レモンエッセンス少々。(つくり方) 寒天は水にもどしてやわらかくなりしたら絞つてナベにいれ、分量の

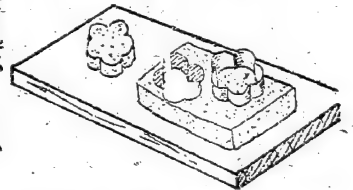
水を加えて煮とかします。

これを一度として砂糖を加えて煮つめ、糸を引くくらいに煮つきましたら卵白を固く泡立て、その中に寒天の煮汁を二分し、その一つを少しづつかき廻しながら静かに加えます。

他の一つの寒天には卵黄をまぜ、よくかき廻し、エッセンスを加えます。

卵黄の方を先に鍋に流し、やや固まつたら、卵白をつぎに流し込みます。

すつかり固まりましたら型から抜いて適當の形に切るか好みの抜き型で抜いてお皿にとります。



フルーツポンチ

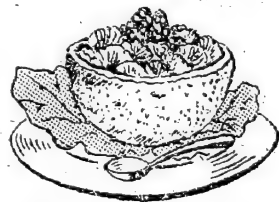
(材料) (五人前) 砂糖三十五匁、水一合五勺、モモ大一個、オレンジ一個、サクランボ一五個、生クリーム五勺、砂糖七匁。(つくり方) 砂糖と水を火にかけて煮とかし、さましておきます。果物は皮をむいて小さく切り、砂糖水に浸け冷やします。涼しそうな深目の器に汁ごと盛り、細かく砕いた水をのせ、白ぶどう酒を小さじ一杯ずつ加え、生クリームを冷やして固く泡立て砂糖七匁を加えたのを飾ります。

グレープフルーツ

(材料) グレープフルーツ(夏ミカンでもよい)一個、砂糖大さじ二杯、サクランボ二個(略してもよい)

(つくり方) 半分に切つて袋と皮の間にナイフをいれてはがし、さらに袋の内側も一袋ごとにスプーンではなしておき、またもとのようにおさめておきます。この上に砂糖をふつて二十分ほどおきますと、砂糖とみ

かんの汁がとけあつておいしくなります。まん中のくぼんだところにイチゴかサクランボを飾り、お皿に青い葉を三枚ほどしいて果物をのせ、ティースプーンをそえていただきます。



アイスクリーム

(材料) (六人前) 卵三個、砂糖四十匁、牛乳三合、ヴァニラエッセンス少々、氷一貫目。塩百匁。(つくり方) 塩と砂糖をナベにいれてよくかきまぜ、一度温めた牛乳を少しずつ卵黄が固まらないようにいれてかきまぜながら全部いれて火にかけ、卵黄が固まらないでいどに煮て、ドロリとなりましたら火からおろし、うらごしをしておきます。

よく冷めたら好みによりヴァニラエッセンスをいれ、アイスクリーム器にいれてかためます。

アイスクリーム器のない場合は適當なお茶筒の罐に材料をいれ、洗い桶などの中にいれてまわりに氷をつめ、その上から塩をふつて絶えず罐をまわしてつくりま

(以上 加藤照子)

夏ものはことに洗濯のはげしいものですから、つぎのような薬品をびんにとかしておきますと、洗濯のたびに溶かす手間や、使いすぎの不経済もなく重寶です。

これは最後のすすぎ水にいれるか、糊づけするものは、その中にまぜて色づけします。

つけかけんは周囲のものの色に應じてかげんすればなお効果的ですが、あまり濃すぎではいけません。

麻、木綿、人絹などの植物性の繊維でしたら、金ベル(薬品店にあり)を水に溶かして使い、絹や毛織もの場合は酸性染料のブルーを使います。

簡単なありの豫防法

戸棚などでしたら、とおり路に白器の粉をなすりつけておくとうるしいです。お砂糖など小さな器にはいつたものなら、どんぶりに水を入れてつけておけば、ありはつきませんし、また罎や冷蔵庫のようなものは、四すみの脚の下に水をいれた器をおくと、滅多に上まであがりません。

太陽熱の利用法

生活を科學化するといつてむづかしく考へることはないのです。ちよつと頭を九十九度換へさせたら、毎日の生活の中にたくさんあります。太陽熱の利用もその一つです。きれいな一升瓶に水を詰めて日光に直射させると、水温は三十三度にあがります。これをさらにぼろ屑か紙屑をつめた箱に瓶をいれ、ガラス板かセロファン紙のふ

キャベツのきざみ漬

キャベツを一枚ずつはがしてよく洗い、固いところを切りとつて細くきざみます。白ウリ、シヨウガ、ミヨウガも薄く細くきざんでおきます。エダマメはさつと塩ゆでにし、さやから出します。

全部一しよにして、ボールか桶にいれ、塩をバラリとふつてよく混ぜ合せます。

だしコンブの砂をはらい、大きいままで上にのせ、おしぶたをして軽いおもしろいをさせます。これは翌朝からすぐいたいただけます。そのままほつて、しよゆをかけまじしよ。

食欲もよくする

お漬もの



水谷佳子

う。しその實をいれてもおいしいものです。

あちやち漬

キャベツをはがし、よく洗つて三センチ角くらいに切ります。

キュウリは細く若いものをえらび、塩をふり、板ずりしてさつと洗い、薄く小口から切ります。青ジソはきれいに洗い、重ねて細くせん切りにし、塩で軽く

もんで青黒い汁を出します。トウガラシは種子をぬき、小口からきざみます。

材料をまぜ合せ、塩をバラリとふつておしぶたをし、軽いお

もしろいをさせます。

トウガラシがびりりときいて、食欲をすめるおいしいお漬物です。

カレー粉漬

キャベツの芯をとり、一枚ずつはがしてせんにきざみ、さつと塩もみしてボールにいれ、塩大さじ半杯にカレー粉茶さじ五杯の割りでふりこみ、軽いおもしろいをします。これは一時間たてば食べられます。

二杯酢をかけるとなお結構です。

ナスの即席カラシ漬

中くらいのナスのへたを切りすて、水洗いしてざるにあげ、よく水ざりをしておきます。ナスはたんざく形に切り、はしからすぐ器にいれ、少量のカラシをバラバラふりかけ、またナスをいれます。これをくりかえしますが、カラシのためにナスからアクが出ないので色がかわりません。全部いれおわつたらしよゆを注ぎかけ、よく混ぜ合せます。ナスから水が出てきましたら、浮き上らないようにおしぶたをし、軽いおもしろいをおきます。

これは長くおくと味がかわります。

キュウリつめ酢漬

よく洗つたキュウリの両端を切り落し、中の種子をぬいて濃い塩水に浸しておき、シソとたでの葉はよく洗つて小さくきざみ、塩少し加えて混ぜ合せておきます。

二三時間たつたら前のキュウリの水気を軽く、種子をぬいた穴へきざんだものを軽

くつめこみます。

別に酢に砂糖を少し加えてつけ汁をつくりまします。かめにキュウリをきつちりとならべ、トウガラシを少し散らしてつけ汁をかけるくらいかけ、軽いおもしろいをさせます。これは一晩でつかります。二三分厚さに切つていただきます。

ナスの明からす漬

水洗いしたナスのへたをとり、三センチくらいのわ切りにし、鹽少々ふつてそつともみ、しよゆをほんの少し色つけの程度に加えて、手ごろのボールか、どんぶりに漬けます。ゴマを香ばしくいり、ナスの上にばらりとふりかけ、軽いおもしろいをします。

もみダイコンのしよゆ漬

夏ダイコンは皮をむかずに三センチにわ切りし、さらに薄くたんざくに切つて多めに塩をふり、充分もんでから水洗いし、水気を切ります。

シヨウガと薄切りにした二品を混ぜ合せ、押してみてかぶるくらいにしよゆをさし、おしぶたをして軽くおもしろいをします。そのままだだきますが、これは少しずつ漬けた方がおいしいです。

新シヨウガの甘酢漬

新シヨウガのじくを六センチくらいつけて葉を切りとります。根を一本ずつにわけてよく洗い、ほうちようで割り目をいれて、小さいコップなどのような深目の器に酢をつくつた中にさしこみます。

たをしておきますと、日盛りには七八十度にもなります。なお瓶は茶色のものより、茶色の方がよろしうございます。

洗濯の水も日向に出して溜めれば、石けんの溶けをよくし、効力を倍加させます。

虫予防の照明法

夜分部屋を開け離していると、火を求めて虫が集り、せつかくの國樂を防げられ不愉快なものです。こうしたときは軒先きに電燈をつるし、ボール紙などで笠をつくつて、庭先だけ照らすように工夫したならよろしいでしょう。

夏の戸締の工夫

暑いからしばらく開け離して寝るつもりが寝込んでしまつて、盗棒にはいられたなどということをよく聞きます。主婦の注意すべきことで、戸は少しすつ透かしておきただけにして、絶對人の体のはいらぬようにすることです。なほ戸の一部にれんじ窓をつければ理想的です。

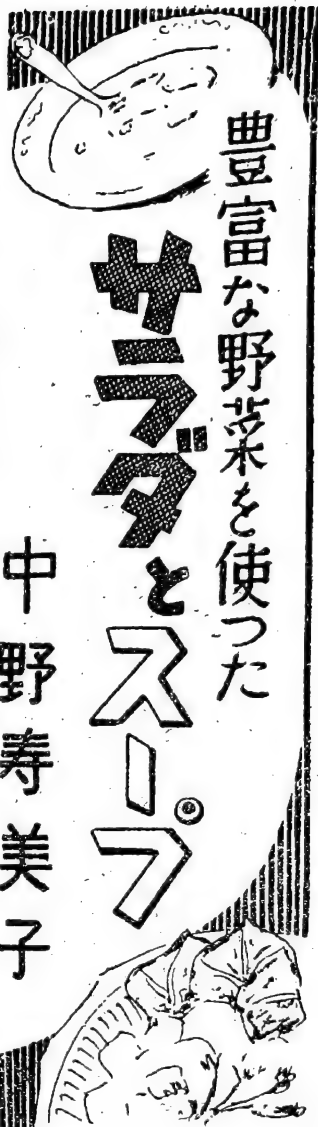
ちり箱にうじをわかさぬ法

掃除を手まめにし、ときどき石油乳劑をまくことが大切です。はえさえたからねばうじのわくことが少いですが、魚の骨や食べ残りのものは、新聞紙などにくるんで捨てます。

石油乳劑のつくり方は、粉石けんを水でとき、それに石油を混ぜます。割合は石油と水と半々に、石けんは出来上りが白水くらの色になればよろしいです。

豊富な野菜を使った

サラダとスープ



中野寿美子

暑い一日の働きを終った夕餉の食卓に、涼しげなガラス器にもったサラダ、栄養たっぷりなコールドスープで、疲労の回復をはかるのも主婦のやさしい心づかいとして嬉しいものです。ぜひお試しください。

サ ラ ダ

野菜サラダ

(材料) ニンジン半本、ジャガイモ中十個、玉ネギ、グリーンピースまたはサヤエンドウ各少々、サラダ菜四五枚、マヨネーズソース。

(つくり方) ニンジン、ジャガイモは小さくさいの目に切つて軟かくゆで、玉ネギはみじんきざんで水にさらし、水気をしぼり、グリーンピースは、色よくゆで材料全部

ませて、マヨネーズソースであえ、サラダ菜をしいて盛ります。

▲マヨネーズソース：卵の黄身一個をどんぶりにわりいれ、塩、砂糖、西洋カラシ各茶さじ一杯、コショウ少々を加えて、泡立器でよくかき廻し、やや粘

夏の味覚

一杯、コショウ少々を加えて、泡立器でよくかき廻し、やや粘

り出たところで、かき廻しながらサラダ油を二三滴ずつたらしつけます。そして少し固まつたら、今度は西洋酢(普通の食酢でもよい)を同じく二三滴ずついれて、どろりとなるまでのばします。

こうして油と酢を交互に加えて、油一合、酢大さじ一杯を混ぜいれます。

(材料) シラスボシ、煎茶碗一杯、トマト一個、キュウリ小一本、サラダ菜四五枚、マヨネーズソース大さじ二杯。

(つくり方) シラスボシは、塩気の強いものは水に浸し、そうでないのはさつと洗つて水気をきつておき、キュウリはたんだくに切つて、塩をふりかけて水気をしぼり、

トマトは三分くらのさいの目に切り、別に、マヨネーズをあえます。トマトは塩、

コショウで、シラスとキュウリはコショウだけして、ガラスの器にサラダ菜をしき、盛りつけてすめます。

カニのサラダ

(材料) カニ半ポンド罐一個、キュウリ大一本、トマト二個、サラダ菜、塩マヨネー

ズソース大さじ十杯。
(つくり方) カニは細かくほぐし、キュウリは荒塩で板ずりして小口から薄く切り、ふきんにつつんで水の中で軽くもんでから水気をしぼり、トマトは皮をむいて三分角くらいに切り、右の三品をいっしょにしてマヨネーズで手早くあえ、サラダ菜をしいた器にすつきりと盛りわけます。

花やさいのマヨネーズ

(材料) 花やさい、マヨネーズソース、レモン、塩、砂糖各少々。

(つくり方) 花やさいは適宜の大きさに離して、軟かく御飯蒸でむすか、ゆでるかして冷しておき、レモンの搾汁と塩、砂糖少々合せた中に一時間ほど浸しておいて、頂くとき取り出し、マヨネーズをかけます。

ス ー プ

コールドコンソメ

(材料) ニンジン二十匁、玉ネギ小一個、キャベツ二枚、細インゲン、油少々、スープまたは水五合、塩、コショウ少々。

(つくり方) ニンジン、玉ネギ、キャベツ、細インゲンなど細かいせん切りとします。熱したナベに油少々たらし、さきの野菜をいれてさつといため、スープまたは水を入れ、塩、コショウで味をつけ、盛夏ですからひやしていただきます。

夏は栄養の衰えるときですから、こうして油を使った消化のよいスープなど大へん

結構です。

カボチャスープ

(材料) カボチャ百匁、水五合、油、小麦粉、塩、コショウ少々。

(つくり方) カボチャは種をとつて薄く切ります。ナベに油少々たらしてカボチャをいため、水を分量の五分の一ほど加えて軟かに煮て裏ごしします。これを残りの水でのばして煮立て、塩、コショウで味をつけていただきます。

スープを濃くしたいときは、油少々とかした中で小麦粉を焦さぬようにいため、前のカボチャの中に少しづつ加えてよくかきまぜますと、カボチャと思えぬほどおいしいです。野菜はカボチャとかぎらず、ジャガイモ、サツマイモ、ニンジン、トマト、なんでもよろしいです。

トウモロコシのシチュウ

(材料) トウモロコシ五本、玉ネギ一個、ニンジン一本、トマト五個、キャベツ四分の一、小麦粉大さじ二杯。だしコンブ二三寸、塩茶さじ一杯、コショウ少々。

(つくり方) トウモロコシの實をほうちようでこそげ取り、玉ネギ、ニンジン、キャベツは一口くらいの大きさに切り、だしコンブ二三寸をナベにいれ、かぶるほどの水を加えて火にかけます。沸騰したら塩をいれ、火を弱めてコトコト煮とみます。野菜が軟くなつたら、トマトを大切りにして、小麦粉の水ときを加えてどろりとさせます。コショウをふりかけて頂くとなかなかおいしく、パン食にはことに結構です。

夏[★]の住いを涼しく明るくする工夫[★]

吉田 謙吉

夏は涼しく多
は暖かく過した
いという欲望は
誰でももつこと
ですし、生活の
喜びといつたこ
とも、そうした
単純な欲望の中
からも湧き出て
来るものです
が、今日のきび
しい世相の下で
は、この単純な
欲望をみたそう
とすると、いき
おい複雑な工夫
を凝らさなけれ
ばならない状態
におかれている
わけです。衣服
のこともさるこ
とながら、住居
の問題は、住宅
難という手ごわ
い魔障も考えに
いれなければな
らないのです。

口繪でお目につけたのは、そうした悪條
件を考えにいての上で、明るくたのしい
夏の住い方の工夫を考えて見たものです。
しかし、住居というものは、きものと同
じでその人の生活にびつたり合つた住い方
の工夫がこらされていなければ、その人の

住居としての値打ちは無いといえましょ
う。これと反對に、たとえ三四坪のバラッ
ク建てでも、あるいはたつた一間の間借り
住いでも、その人の生活に合つた住い方の
工夫がこらされているなら、住っている人
の生活の匂いというものが漂つていて、よ
そめにも快く感じられるものです。ですが
ら厳密にいうと、住いというものは、その
人の生活のしかたを基礎として、ひとりひ
とり嚴重に考えられてゆかなければならな
いものなので、極端な場合は、ある人にと
つてはこの上もなく嬉しい住いであつて
も、別の人の生活にあてはめて見るとどう
も住み心地が悪いという場合も決して少な
くないわけです。

たいへん住居談義が長くなりましたが、ま
あここにお目につけた夏を涼しく明るく過
す住いのいろいろな工夫も、そうしたこと
をはつきり意識しての上で見ていただい
て、ご自分の生活に合せてさらに工夫して
いただくなり、あるいはこれからヒントを
得られて、さらにすぐれた工夫をこらして
いただく、いはばさういつた資料として、
ちようどスタイルブックを見られるような
つもりで見えていただくなら、案外お役に立
つのではないかと思います。



そこで第一圖は、六疊なり八疊なりの室
の檼先にたんざく形の張り出しをつけて見
たもので、これに石燈籠のように鉢一つを
あしらつて見ました。こうしてみると、せ

まい單調な檼先にも明るい変化が生れ、花
道のようにつき出たところで、涼風をうけ
るのもたのしいことになりましょう。

また、圖のやうに床の間と押入れの前に
花菱がわりに、單純に四すみに模様をいれ
た敷きものなり敷き紙なりを敷いて、檼先
の張り出しが唐突に見えないようにする心
づかいも必要でしょう。

あるいはまた、床かざりを思い切つてエ
キゾチツクにして、近ごろのアメリカの室
内裝飾に見られるやうな額縁の飾り方をし
たり、あるいは床の間の左手のふすまの色
と敷きものの色との涼味たつぷりの調和を
計つて見ることも必要でしょう。

第二圖も同じく檼先の工夫ではありません
が、これはうすい板きれ(木ずり)を使つ
て、日除けと庭先からの目かくしを考へて
見たものです。うすい板切れでも、交互に
直線を生かしてちようど洋裁の切りかえの
やうな技巧をいかすようにします。

もつとも板切れそのままでは、夏の色彩
とはならないので、水色の濃淡をそれぞれ
縦横に塗りわけて見ましょう。

元來これまでの日本家屋は色彩的に大へ
ん單調なので、これに塗つたものを部分的
につけ加えるには、その色彩が日本家屋の
沈んだ色と調和がとれていないと、塗つた
部分だけが浮き上つてしまいます。

もう一つの檼先の工夫は、檼先に空箱な
どをおいて、これに三尺板を庭先に突き出
し、そこで涼をとるやうにします。

また、その張り出しと向い合せて、うす
い板で圖のような横縞の對立をつくつてみ

るなら、張り出した板も一そうはえること
になりましょう。このスクリーンも、横縞
の板切れをそのまま使わずに、紺、青色の
濃淡三段くらいにぬりわけると、色彩的
にも涼をとることができましょう。ただこ
うした工夫を實現してみる場合に、その横
縞の板切れのうちつけ方などが不揃だつた
りしますと、涼味どころかかえつて暑くる
しい感じに見えるばかりです。



第三圖は、出窓を利用して室内ベンチと
いつたものです。出窓の高さと合せたもの
を窓ぎわにびつたりつければ、ややゆつく
りした涼み台が出来るでしょう。これにス
ダレで目よけをつけておいてもよいでしょ
うが、その場合スダレをそのまま使わな
いで、細い木を使つて枠張りにし、内がわ
に風とおしのよい布地を張つてみますと、
スダレとは見えないモダンなものになり
ます。

またこうした場合に夏座ぶとんのかわり
に、涼味を盛つた配色の木綿などでクッシ
ョンをおくのもよろしいでしょう。

また惜しげもなく張れるやうな襦でした
ら、扇面型などを圖のようにむしろ裝飾的
に張り合せて、出窓の涼味に對してこの室
のアクセサリのような効果をねらつて見
るのもよいでしょう。

第四圖は、涼しい住いの部分的な工夫で
これも木ズリを使つて、なるべくすつきり
したあらい浴衣柄のやうなスクリーンをつ

涼味を出す のいけ花 技巧

草月流家元
勅使河原蒼風

☆涼しげにいけること—

最も多くいけることは、夏の涼しさを主とするいけ花には禁物で、暑く重い感じは、たくさん花を使いすぎたところから生れる表情です。

器の口もとによゆうを見せて、すつきりとした根もとをつくりまします。

花瓶などにいける時は、根もとの小枝や葉はとつて腰もとを長くしていける（器にはいる部分をすつきりさせる）しかし水盤や皿などにいける時は、剣山をかくすだけのしげりは大切にしてください。

太い枝のものより、細い枝のものの方が軽快で涼しげです。

色は赤や黄をたくさん使わないようにして、緑、青、紫、白、うすも色などが涼しげに感じられます。

このように量を少くして、色彩の効果を考えていけた花と、なんでもいいからあるだけ挿すというような花とはまるで美しさがちがつてくるものです。

☆切り取る時を考えて—

夏の花はしおれやすいとはたれでも知っていることですが、ただ水さえまさればいい—というようなずさんなやり方をしなければそれほど心配はないものです。

ともかく眞晝に切りとることはなんとしても避けたいものです。

朝早くか、夜切るようにする。

切つてすぐいけないうで、深い水に二三時間つけておいてからいける。

野や山の花を切つたら風にあてないようにして、紙かきれなどでよくつつんで持つて歸ること。

いつたんしおれた花でも、じかに風にあてたものでなければ、かいふくさせることが出来るというわけです。

☆水あげ法は合理的に—

水あげの薬で、しおれた花がすぐ直つたり、古い花が若返えるのではなく、生き生きとした状態を少しでも長くつづけさせるための方法であることを基礎知識としてからねばだめです。

花がしおれるのは、水を吸い上げる力にぶつたり、水分をあまり早く乾かしてしまつたりするからです。

根もとを水切りにする方法—

根もとを火で焼く方法—

根もとを湯で煮る方法—

根もとに薬をつける方法—

などがあつたのですが、このうちで一番簡単で、ひろくどの花にも使えて役に立つ

は、なんといつても水切り法です。水切りは、いつたんしおれた花をかいふくさせる時にも有効で、ぐんにやりとした花でも水切りにしてその水の中につけておけば、しばらくの間にもとの姿にもどります。

水切りにした花は切り口から空気が浸入していいわけですから、水の吸いあげもよく、その切り口もくさらないということになります。

水切りとは、枝の（おもにしおれやすい草花もの）根もとを水にいれ、はさみも水の中にいれて切ること、どの枝も切るたびにこれを忘れずに行なうことです。

薬をつけるのも、根を焼くのも、水切りにした花をいつそう完全に入念に扱うためにする—という場合にはじめて効果を強くするのです。

☆器にもえらびがある—

器は大いなんでもさしつかえはありませんが、とくに涼しげなものといえは、ガラス器とか銅、金器、それから陶器といった順でしょう。

ガラス製の器こそは、ほんとうに夏の器に絶好のもので、まず涼味はらくに出せるはずで

す。籠も軽い感じや野趣あるものが夏の花にふさわしく、たいいていのものは涼しそうに見えます。

水盤とか皿などのように水面のひろく見える器もいわけで、花といつしよに見る水面の美しさは、とくに夏のいけ花の貴い価値の一つです。

くつて見ましよう。

そして、単に板切れをぶつけたといった粗雑な感じにならないように、寒い色を使つて塗るか、あるいは紙張りしてもよいでしょうし、さらに裏にチュールのような布地をカーテンのように巻をよせて軽くあしらつてみるのも涼風をうけるのにふさわしいでしよう。あるいは、プリント柄などのうすい布地だけを圖のようにしぼつて、間仕切りに使つて夏の感覚をこれに集中させるということも考えられましよう。

また、竹を圖のように組んで、つる草などをからませ、バラソルがつくられてゆくならさらに愉しいことではしよう。



第五圖は、ピーチバラソル・メイドインジャパンといった趣向で、蛇の目傘をつかつた涼味ですが、こうした場合に傘の柄をとくに太い竹の節をぬいたものにさして、竹しよぎとの調和をはかることは必要でしようし、紺のれんの端ぎれのようなものをちよつとぶらさげるくらいの愛嬌もつつましいサーピスになりましよう。

第五圖右は、アパートのように出窓のなからんでいる場合の涼をいれる工夫の二三ですが、こうした場合に必らず美感をとまなうということがいつも考えられることも、大きな工夫の條件の一つとなりましよう。また圖のように、隣り合せた窓と窓とお互に協定しあつてつる草をからませることも、考えられましよう。

アクセサリー いろいろ

端布や残り糸をあつめてつくったアクセサリーいろいろ。
あなたの胸もとやお手に真夏の感覚を涼しく盛りましょう。

② ひもレースのクラシックな替えカラー



②⑥ (伊東磨理子)

③ クロスステッチの趣味の手さげ (近藤百合子)



松編み飾りのシックなレース手袋 (佐藤徳子)



① 布レース地を生かしたジャボとバッグ (高木とみ子)



東宝 (岸旗江さん)

(A)

⑤

(B)



⑥ かわいらしいスイートビィの造花

清楚なハンカチーフ

十年以前の貴重な香水と全く同じ

超短波科学による
香水の醸成に成功！

キスミー特殊香水



海外輸出の9割を占めていたキスミー特殊口紅再び
要望にこたえて輸出致します。内地の皆様にも全く
同様の原料欧米品を使つた優秀品を出しております。
御愛用の程お願い申し上げます。

Kiss Me

昭和二十四年六月十五日印刷納本 昭和二十四年七月一日発行
主婦と生活 第四卷 第七号 七月号 別冊 附録